



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDRA ŞEKERLİ LOR ÇÖREĞİ

2 adet yumurta
120 gram tereyağı
3 su bardağı un
4 çorba kaşığı çiğ krema
150 gram kaymak
10 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
İçi için:
150 gram tuzsuz lor peyniri
3 çorba kaşığı şeker
Üzerine:
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Hamuru için gereken malzemelerden bir yumurtanın sarısını ayırıp kalanını bir kabın içine alın ve hızlıca yoğurun. Dinlendirmeye gerek yok hemen unlanmış tezgâhta açıp üçgen şeklinde kesip iç harcını koyup sarın. İçi içinde lor peyniri ve şekeri karıştırıp ekleyip karıştırın. Bu iç harcı ortalarına paylaştırıp kapatıp tepsiye sizin. Yumurta sarısı sürüp tepsiyi 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkınca sıcakken üzerine pudra şekeri serpip sıcak ikram edin.